



## GRILL KÄSEGENUSS MIT SALAT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. **Für den mexikanischen Salat:** Paprika waschen und klein schneiden. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen und kurz abspülen. Gemüse mit der Salsa-Sauce vermengen.
2. Kräuterbaguette nach Packungsanweisung backen und anschließend in Scheiben schneiden.
3. Währenddessen Alpenhain Grill Käsegenuss nach Packungsanweisung zubereiten.

Alles mit den Salatblättern anrichten und servieren.



### ZUTATEN

4

1	kleine rote Paprika
150 g	Mais
150 g	Kidneybohnen
	Salsa-Sauce
1	Kräuterbaguette aus dem Kühlregal
8 Stück (à 75g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
4	grüne Salatblätter